



Matseðill

Vikan 18.-22. Nóv 2024

<i>Mánudagur</i>	<p>Veganréttur: Chili sin carne, hrísgrjón, V. sýrður rjómi, nachos (M) (V)</p> <p>Kjöt/fískrættur: Chili con carne, hrísgrjón, sýrður rjómi, nachos</p> <p>Súpa dagsíns: Blómkáls súpa (M) (V) (G)</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Kúmenbrauð</i></p>
<i>Þriðjudagur</i>	<p>Veganréttur: Fylltar papríkur (M) (V) (G)</p> <p>Kjöt/fískrættur: Þorskur með döðlum of feta, smælki, hvítvíns sósa (G)</p> <p>Súpa dagsíns: Sjávarréttasúpa (G)</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Heilhveit brauð</i></p>
<i>Miðvikudagur</i>	<p>Veganréttur: Grænertu og aspaspasta réttur (M) (V)</p> <p>Kjöt/fískrættur: Gratínerað kjúklingapasta</p> <p>Súpa dagsíns: Ristuð graskersúpa (G)</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað hvítlauks brauð</i></p>
<i>Fimmtudagur</i>	<p>Veganréttur: Sveppa og rótargrænmetis byggottó (M) (V)</p> <p>Kjöt/fískrættur: Karfi, hrísgrjón, blómkál, létt karrý sósa með eplum (G)</p> <p>Súpa dagsíns: linsubauna súpa (M) (V) (G)</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað oregano brauð</i></p>
<i>Föstudagur</i>	<p>Veganréttur: Oumph BBQ rif, franskar, hrásalat, kokteilsósa (M) (V) (G)</p> <p>Kjöt/fískrættur: BBQ Rif, franskar, hrásalat, kokteilsósa (G) (M)</p> <p>Súpa dagsíns: Hvítkáls og cannelini súpa (M) (V) (G)</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Trönuberjabrauð</i></p>

Mjólkurlaus = (M) Vegan = (V) Gluten free = (G)